



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTÜST BÖREĞİ

<https://www.mpd.org.tr>

3 su bardağı un
Tuz
2 yumurta
500 gr. Kıyma
Sade yağ

Hamur gözleme hamuru gibi yoğurulur. Yoğururken içine iki yumurta kırılır. Yoğurmadan sonra çeyrek saat durur , hamur özünü alsın diye. Ondan sonra cevizden büyük elma gibi pazılanır. Ondan sonra onu incecik yazarlar. Oniki pazı yazılır. Tepsiyi yağlar. Üstüne dört pazı da serilir. Dördünün de birer yüzü yağlanır. Ondan sonra tepsiye kavrulmuş kıyma döşenir , onun üzerine tekrar dört beş pazı yazılır. Oldu sekiz pazı. Üstüne tekrar kıyma koyarak dört pazı daha koyulur. Sonra tepsinin kıyısından kalan kesintileri içine döşemeli , yüzüne bir yumurta çalıp fırına yollamalı.